

Primer programa Argentina Tecnológica 2016

Alimentos funcionales. Medallones de carne que previenen enfermedades neurológicas y cardiovasculares enriquecidos con micro-cápsulas de aceite de lino.

Entrevista a Gabriela Gallardo de la Unidad de Investigación y Desarrollo del Centro INTI-Carnes.

¿Cuánto hace que están trabajando en este tema?

Básicamente cinco años que trabajamos en alimentos funcionales, un alimento que puede ser de consumo masivo en el cual se le agrega otro compuesto natural que tenga propiedades beneficiosas para la salud.

¿Y en este caso en particular qué hicieron?

Desarrollamos medallones de carne con micro-cápsulas de aceite de lino, un ácido graso rico en Omega 3 proveniente de vegetales.

¿Cómo llegamos a agregarle a un alimento éstos ácidos grasos?

Los ácidos grasos Omega 3 son propensos a oxidarse, entonces si se lo incorpora a un alimento sin un tratamiento especial se pierden sus propiedades y generan sabores feos. En este punto la micro-encapsulación solucionó el problema, protegiendo el aceite y haciendo que conserve sus propiedades intactas. Su forma deja de ser líquida, asemejándose a un polvo.

¿Cuáles son los beneficios del Omega3?

Puede prevenir accidentes cerebro vasculares, cardíacos, y es importante en la etapa de lactancia de los bebés y en la etapa del embarazo.

¿Será transferido próximamente para poder consumirse?

Esa es la idea. Estamos trabajando en conjunto con la empresa para que comiencen a comercializarlo como materia prima y después pueda venderse para poder ser incorporado a diferentes alimentos.

Sección Sucesos tecnológicos: El sifón Drago

Inventado en 1965, es reconocido a nivel mundial. La Soda se remonta al imperio romano conocida como agua carbonesciente. Su proceso de fabricación era complicado y su traslado era costoso, por lo que sólo lo consumían personas adineradas. En Argentina la producción de soda comenzó hacia fines de siglo XIX, y su consumo se popularizó enseguida a través de los pintorescos sifones de vidrio de color, esos que hoy buscamos en los mercados de pulgas para decorar nuestras mesas.

Los rosados y azules eran destinados a las clases pudientes, y los verdes a las clases populares.

En 1965 los tradicionales sifones de soda dejaron de ocupar el centro de la mesa. Ese año Cesar Drago cambiaría los sifones de vidrio por el sifón automático que llegó para simplificar y abaratar el consumo de esta bebida, ya que podía ser recargado por el mismo usuario sin la necesidad de recurrir al sodero. Medio siglo después de su creación, el ambiente gastronómico lo incorporó para nuevos usos como espumantes caseros, gaseosas de autor y cócteles. Un invento bien nuestro que se reinventa para no perder vigencia.

Columna de la Agencia Nacional de Noticias de la Universidad Nacional de San Martín. Agencia TSS

Desarrollo de una vacuna oral contra “la diarrea del viajero” que combate la *escherichia coli*.

Entrevista a Vanina Lombardi.

Vamos a hablar del desarrollo de vacunas que se hace en este país. Este es el caso de Juliana Cassattaro, investigadora y docente de la licenciatura de biotecnología que fue muy reconocida.

¿Cómo está compuesta sintéticamente una vacuna?

Un adyuvante es algo que ayuda a que haga más efecto la vacuna. Y el antígeno, es el virus o la enfermedad. Hoy existen tres tipos de vacunas:

- Las vivas, o tradicionales
 - Las muertas, que se incorpora la enfermedad muerta.
 - Las que utilizan proteínas purificadas, vacunas recombinantes, sintéticas.
- Por ejemplo las que se utilizan en el caso del HPV o la Hepatitis B.

Al recombinarlas y crearlas en el laboratorio, estas vacunas posibilitan poder tratar enfermedades que antes no lo tenían.

¿A qué nos va a ayudar la nueva vacuna?

Esta vacuna está pensada para la diarrea del viajero, una enfermedad que se da básicamente en zonas vulnerables, donde no hay agua potable, hay alimentos contaminados, es decir, poblaciones que no tienen posibilidad de llegar rápidamente a un centro de salud especializado para frenar la enfermedad. La otra particularidad es que es una vacuna oral, por lo tanto fácil de aplicar.

¿Qué reconocimiento obtuvo Juliana Cassattaro?

Por la aplicación de los adyuvantes en vacunas, la Fundación Bill y Melinda Gates decidió otorgarles un millón de dólares de financiamiento hasta el año 2017. Con ese financiamiento pasan a la etapa pre-clínica para testear la vacuna en animales, que luego permitirá llegar a utilizarla en humanos.